



Bosco del Merlo

TURRANIO

SAUVIGNON D.O.C.

LISON PRAMAGGIORE

2011 Gold Medal at the
Concours Mondial
Bruxelles

Die Trauben

100% Sauvignon blanc. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Weinherstellung

Aufmerksame Handlese. Die gelesenen Trauben werden jede 15 min. softgepresst um die Düfte und Aromen zu bewahren. Der saubere Most gärt bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C. Dann reift der Wein für 5 Monate in Stahlbehältern über seinen edlen Hefen um die Eigenschaften der Sorte hervorzuheben bevor er dem Markt freigegeben wird.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb.

Bouquet: berauschend, intensiv nach Grapefruit, typisch mit Duftnoten nach Zitrusfrüchten, Melone, Pfirsich und Paprika.

Geschmack: trocken, frisch, energisch und lang anhaltend.

Gastronomische Tipps

Hervorragend zu ersten, mit viel Kräutern abgestimmten Gängen, Spargeln Schalentieren und zu rohem Schinken.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10° C.

Flaschengrößen: 750 ml.

2011 SPEZIAL MEDALLIE
2010 Gold Medallie in
Concours Mondial du Sauvignon
Bordeaux - France



2011
2010
2009



2008
2007
2006



Punkte: 87
2011
Punkte: 87
2010
Punkte: 83
2009

Punkte: 84
2008
2007
2006



2010-
2008
Silber
Medaille
Mondus
Vini



Punkte: 86
2010
Punkte: 88!
2009
Punkte: 87
2008

Punkte: 87
2007



2007
Ehrendiplom
International
Wine
Challenge
London



2008
Bronzen
Medaille
beim
"IWSC"
(Surrey)

WINE
ENTHUSIAST:
86 PUNKTE



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

www.boscodelmerlo.it